



TOBLERONE®-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkohol- und säurestabil



10



leicht

Tipps

Statt Toblerone® kann auch Nougat verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

80 ml Milch

60 g Zucker

200 g Toblerone®, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Toblerone® zügig unterrühren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.